



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LC/661 - Version : B  
Date : 02/03/2021

## FICHE TECHNIQUE

### COURGETTES CUISINEES AU BASILIC FINEMENT CISELE



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Courgettes cuisinées au basilic finement ciselé	
Code produit	Boite blanche	3754	
	JDE	2000827	
<b>Format</b>		<b>3/1</b>	
Contenance		2650 ml	
Poids Net Total		2500 g	
Liste des Ingrédients		Courgettes (44%), oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), tomates en morceaux, jus de tomates, huile d'olive vierge, sucre, sel, basilic (0.5%), ail, amidon, oignons grillés en poudre, acidifiants : acide lactique ; acide citrique, origan, poivre blanc.	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	UE	
	Fabrication / département	Espagne	/

NOMBRE DE PORTIONS	16	Adultes
	25	Enfants



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

**Courgettes cuisinées** : Mélange de courgettes fraîches *Curcubita pepo* L. coupées en rondelles, d'oignons pré-frits surgelés *Allium cepa* et de tomates *Solanum lycopersicum* L. coupées en morceaux de 15x15mm

**Ce produit convient aux végétariens.**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes** : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.  
**OGM** : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.  
**Ionisation** : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.  
**Pesticides, métaux lourds** : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	Sauce de teinte orangée, fluide et correctement liée.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique (selon les constituants).
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et caractéristique, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Normale et de qualité.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 2 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> <li>Température ambiante pendant 21 jours.</li> <li>A 32°C pendant 21 jours.</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 2 récipients incubés.

## FICHE TECHNIQUE

### COURGETTES CUISINEES AU BASILIC FINEMENT CISELE



Page : 2/2

#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	287	3%	Glucides (g)	5,8	2%
Energie (kcal)	69		Dont sucres (g)	5,1	6%
Matières Grasses (g)	4,2	6%	Fibres alimentaires (g)	1,6	
Dont acides gras saturés (g)	0,6	3%	Protéines (g)	1,2	2%
			Sel (g)	0,80	13%

\*pour 100 g de produit

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 018 704 3

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

#### TRI SELECTIF :



**L'emballage est 100% recyclable  
et convient au tri sélectif.**



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes.

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum